

Blés Blanco

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	60 % Macabeo, 40 % Sauvignon blanc
Appellation	Valencia (DO)
Producteur	Bodega Aranleón
Pays	Espagne
Région	Valencia
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Alberta, Saskatchewan
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Terroir

Blés Blanco est fait à partir d'un assemblage de deux variétés, le macabeu et le sauvignon blanc, de sols non-irrigués.

- Pour le macabeu : Finca Casa la Viña, commune de Requena ; altitude : 731 mètres. Sol sableux.

Rendement moyen : 3 kg / vigne. Date de récolte : première semaine de septembre.

- Pour le sauvignon blanc : La Portera, commune de Requena ; altitude : 820 mètres. Sols calcaires.

Rendement moyen : 2 kg / vigne. Date de récolte : première semaine de septembre.

Vinification et vieillissement

Le jour exact de la vendange est fixé à la suite de la dégustation des raisins. Elle est mécanisée et a lieu la nuit pour préserver tous les arômes. Les cépages se vinifient séparément.

Caractéristiques

Couleur : jaune pâle avec des bordures verdâtres. Au nez, les arômes frais des cépages dominent, accompagnés de touches de pamplemousse, de pêche et fruits tropicaux comme l'ananas. En bouche, on retrouve une acidité équilibrée et onctueuse.

Accords mets et vins

Ce vin frais aux notes florales accompagnera idéalement des plats légers tels que des salades, des poissons frais, des sushis, ceviches et fruits de mer.

Codes produits

Québec : 13792422, Colombie-britannique : 83012, Alberta : 813945, Saskatchewan : 32041

